

# Pastel de Carne

Meal Components: Vegetable - Other, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-27

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Pasta de tomate enlatada, bajo sodio	6 oz	2/3 tza	12 oz	1 1/3 tza	<ol style="list-style-type: none"> <li>En la batidora con el accesorio de paleta combine la pasta de tomate, agua, caldo, huevos, avena y leche en polvo por 2 minutos en fuego mediano.</li> </ol>
Agua		1 tza		2 tza	
Caldo de carne, bajo sodio, sin MSG		2 tza		1 cuarto gl	
Huevos enteros congelados, (descongelados)	8 oz	3/4 tza 3 Cda	1 lb	1 3/4 tza 2 Cda	
O		O		O	
Huevos grandes frescos (vea recomendación especial)		5 huevos		9 huevos	
Avena arrollada	14 1/2 oz	1 cuarto gl 1 taza	1 lb 13 oz	2 cuarto gl 2 taza	

---

Carne cruda molida (no mas de 15% de grasa)      7 lb 14 oz      15 lb 12 oz

---

**2.** Agregue la carne molida, cebollas, apio, perejil, pimienta, ajo granulado, albahaca, orégano, mejorana, tomillo y sal. Mézclelo a baja velocidad de 2 a 3 minutos o hasta que esté todo combinado. NO MEZCLE DEMASIADO.

---

Cebollas frescas, cortadas finamente      9 oz      1 1/2 tza      1 lb 2 oz      3 tza

---

O      O      O      O      O

---

Cebollas secas      3/4 oz      1/4 tza 2 Cda      1 1/2 oz      3/4 Cda

---

Apio fresco, finamente cortado      1 lb      3 3/4 tza      2 lb      1 cuarto gl 3 1/2 tza

---

Perejil seco      1/4 tza      1/2 tza

---

Pimienta negra o blanca molida      1 Cda      2 Cda

---

Ajo granulado      1 Cda      2 Cda

---

Albahaca seca      3/4 cdta      1 1/2 cdta

---

Orégano seca      3/4 cdta      1 1/2 cdta

---

Mejorana seca      1/2 cdta      1 cdta

---

Tomillo seco      1/2 cdta      1 cdta

---

3. Vierta 12 lb 14 oz (1 gal 2  $\frac{3}{4}$  cuartos gal) de la mezcla en una bandeja de mesa de vapor (12" x 20" x 2  $\frac{1}{2}$ "). Para 50 porciones, use 1 bandeja. Para 100 porciones, use 2 bandejas.
4. Presione la mezcla en la bandeja de mesa de vapor. Alise la parte superior. Separe la mezcla a la mitad de lo largo en 2 barras de pastel de carne.
5. Hornee. En horno convencional: 350°F por 1  $\frac{1}{2}$  hora. En horno de convección 275°F por 1  $\frac{1}{4}$  hora. O si usa caldo casero, PCC: Caliente a temperatura 165°F o más alto.
6. Escurra la grasa del molde. Deje reposar el pastel de carne por 20 minutos. Corte cada barra de pastel de carne en 25 pedazos, aproximadamente  $\frac{3}{4}$ " de espesor. PCC: Para servirlo caliente, manténgalo a 135°F o más caliente.
7. Sírvalo con salsa de carne (vea G-03) o salsa de tomate sin carne (vea G-07).

Notas

\*Vea la Guía de Mercado

Recomendación especial:

Antes de poner al horno, distribuya una taza de pasta de tomate sobre cada barra de pastel de carne para retener la humedad.

Para 50 porciones, use 2 ½ oz (¾ taza 2 cucharada) de huevos enteros en polvo y ¾ taza 2 cucharadas de agua en lugar de los huevos.

Para 100 porciones, use 4 ½ oz (1 ½ tazas) de huevos enteros en polvo y 1 ½ tazas de agua en lugar de huevos.

**Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso.**

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas Maduras	11 oz	1 lb 6 oz
Apio	1 lb 4 oz	2 lb 8 oz

Serving	Yield	Volume
<p>1 porción (3/4" grueso) proporciona el equivalente a 2 oz de carne magra, 1/8 taza de vegetales.</p>	<p><b>50 Porciones:</b> 11 lb 4 oz</p> <p><b>100 Porciones:</b> 22 lb 8 oz</p>	<p><b>50 Porciones:</b> 1 gl 2 ¾ cuarto gl (crudo) 2 pasteles, 25 pedazos cada uno</p> <p><b>100 Porciones:</b> 3 galones 1 ½ cuarto gl (crudo) 4 pasteles 25 pedazos cada uno</p>